

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2007/C 270/10)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti pakeitimo paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimo paraiška pagal 9 straipsnį ir 17 straipsnio 2 dalį

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EB Nr. IT/PGI/117/1515/26.04.2004

SKVN ( ) SGN ( X )

**Prašomas (-i) pakeitimas (-ai)**

*Specifikacijos antraštė (-ės)*

- Produkto pavadinimas
- Produkto apibūdinimas
- X Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- X Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- X Ženklinimas etiketėmis
- X Nacionaliniai reikalavimai

*Pakeitimas (-ai)*

Geografinė vietovė

Pakeitime numatoma įrašyti Miros savivaldybę, kuri buvo pažymėta su paraiška pateiktame žemėlapyje, tačiau per klaidą praleista aprašyme.

Gamybos metodas

*Radicchio* gamybos metodai ir laikotarpiai aprašomi išsamiau, o nuplikymo ir presavimo procesų aprašymai išbraukiami, nes jie nedaro įtakos produkto kokybei.

Konkrečiau, sprendimas atidėti derliaus nuėmimo laiką buvo priimtas siekiant vartotojams užtikrinti kokybės standartus. Klimatas gerokai pasikeitė, vasaros laikotarpis vis ilgėja, ir šilti orai išsilaiko iki vėlyvo rugsėjo. Akivaizdu, kad tokios sąlygos nėra tinkamos geros kokybės *Radicchio variegato di Castelfranco* gamybai. Dėl šių priežasčių, siekiant išlaikyti produkto kokybę ir nepažeisti saugomos geografinės nuorodos nuostatų buvo nuspręsta derliaus nuėmimo dieną atidėti dešimčiai dienų.

Pasirengimo presuoti etapas išbraukiamas, nes tai nėra nuolatinis *Radicchio variegato di Castelfranco* gamybos etapas. Tai visiškai akivaizdu netgi ir pagal ankstesnį produkto specifikacijos aprašymą, pagal kurį leidžiama naudoti įvairius produkto nuplikymo metodus, kuriuos taikant pasirengimo presuoti etapas ne visada yra naudingas ir netgi gali padaryti neigiamos įtakos.

(<sup>1</sup>) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

Kadangi buvo numatyta galimybė naudoti įvairias medžiagas, pasikeitė reikalavimai konteneriams, nepažeidžiant sąsajos su geografine vieta ar tradiciniais gamybos būdais. Kai kurie stambieji tarptautiniai platinimo tinklai šiuo metu laikosi protokolų, pagal kuriuos, kaip ir pagal kai kuriose šalyse taikomas taisykles, gaminant žmonėms skirtą maistą sveikatos apsaugos tikslais reikalaujama naudoti kitokias medžiagas nei cementą.

Augalų džiovavimo po nuplikymo technika buvo taikoma, kai augalai buvo apdorojami nešildomose ir atvirose patalpose. Įsigaliojus naujiems sveikatos apsaugos ir darbo sąlygų reikalavimams visos apdoravimo patalpos yra šildomos, o tai reiškia, kad džiovavimo etapas nebereikalingas ir netgi gali būti kenksmingas augalams, t. y. nulemti jų išsigimimą. Todėl tais atvejais, kai nuo augalų reikia nupurtyti vandenį (nuplikymas vandeniū nėra privalomas), tai turi būti atliekama „apdoravimo“ patalpoje. Kitaip tariant, pastovi 18 laipsnių temperatūra visada buvo laikoma pamatiniu dydžiu, nes durų darinėjimas įnešant produktus į „apdoravimo“ patalpas sumažina temperatūrą šiose patalpose, nepažeidžiant tradicijų ar produktų kokybės standartų.

#### Ženklinimas etiketėmis

Pakeitime numatoma pradėti naudoti produkto identifikavimo logotipą, siekiant vartotojams pateikti aiškesnės informacijos. Kad būtų geriau tenkinami rinkos poreikiai, numatomos naujos pakuotės ir nauji esamų pakuočių dydžiai.

#### Nacionaliniai reikalavimai

Iš esamos specifikacijos išbraukiami 3 ir 8 straipsniai ir pagal Bendrijos taisykles nurodoma kontrolės įstaiga.

7 straipsnyje nustatytas reikalavimas, pagal kurį „valda turi būti ne mažesnė kaip 1 500 m<sup>2</sup> ploto“, kad būtų įtraukta į gamintojų sąrašą, nebetaikomas, nes toks reikalavimas, apribodamas įtraukimo į sąrašus galimybę, prieštarauja ES taisyklėms.

#### SANTRAUKA

#### TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

#### „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EB Nr.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

SKVN ( ) SGN ( X )

Šiame dokumente informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

#### 1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas: Ministero delle Politiche agricole e forestali — Dipartimento della Qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi — Direzione generale della Qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Adresas: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefonas: (39) 06 481 99 68

Faksas: (39) 06 42 01 31 26

El. paštas: qualita@politicheagricole.it

## 2. Grupė:

Pavadinimas: Consorzio Radicchio di Treviso

Adresas: Via Scandolara, 80  
I-31059 Zero Branco (TV)

Telefonas: (39) 0422 48 80 87

Faksas: (39) 0422 48 80 87

El. paštas: —

Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) kiti ( )

## 3. Produkto rūšis:

1.6 klasė. — Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

## 4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka).

## 4.1. Pavadinimas: „Radicchio Variegato di Castelfranco“

4.2. Apibūdinimas: Kultūros, auginamos *Radicchio Variegato di Castelfranco* su SGN nuoroda gaminti, turi būti *cichorium* genties, *intybus* rūšies, *silvestre* veislės augalai, kuriems priklauso ir *Variegato*.

Vartoti teikiamos *radicchio*, žymimos SGN *Radicchio Variegato di Castelfranco*, privalo turėti tokių savybių:

— Fizinės savybės: taisyklingos formos ir ryškios spalvos gūžė, kurios skersmuo yra ne mažesnis kaip 15 cm, o prie pagrindo — sluoksnis plokščių lapų; kuo arčiau centro, kuris neturi šerdies, tuo statesni toliau augantys lapų sluoksniai; stiebas ne aukštesnis kaip 4 cm, jo skersmuo proporcingas gūžės dydžiui; kuo storesni, banguoti bei apvalūs lapai susiraukšlėjusiais kraštais.

— Spalva: lapai nuo baltos iki kreminės spalvos, tolygiai išmarginti šviesiai violetinės, raudonai purpurinės spalvos ar skaisčiai raudonais atspalviais.

— Skonis: lapai švelnaus, saldaus ar maloniai kartoko skonio.

— Dydis: *radicchio* gūžės sveria ne mažiau kaip 100 g, ir jų skersmuo ne mažesnis kaip 15 cm.

*Radicchio Variegato di Castelfranco* produktas apibūdinimas taip:

— gūžės visiškai prinokusios,

— nuo baltos iki kreminės spalvos, tolygus margumas nuo šviesiai violetinės iki skaisčiai raudonos spalvos,

— lapai šiek tiek banguoti, susiraukšlėjusiais kraštais,

— gūžės konsistencija gera,

— nuo vidutinio iki didelio dydžio,

— vienodo dydžio gūžės,

— kruopščiai, švelniai ir tiksliai apdorotos,

— stiebas proporcingas gūžės dydžiui ir ne ilgesnis kaip 4 cm.

4.3. Geografinė vietovė: *Radicchio Variegato di Castelfranco* auginimo ir pakavimo teritorija apima visą toliau nurodytą Trevizo, Padujos ir Venecijos provincijų savivaldybių teritoriją.

Trevizo provincija: *Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba ir Zero Branco.*

Padujos provincija: *Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario ir Trebaseleghe.*

Venecijos provincija: *Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè ir Spinea.*

- 4.4. Kilmės įrodymas: Gamintojų ir pakuotojų, kurie SGN nuorodą ketina naudoti kiekvieną gamybos sezoną, sąrašą sudaro pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 straipsnį patvirtinta kontrolės įstaiga, atsakinga už gamybos ir pakavimo etapų stebėseną.

Į pirmiau minėtą sąrašą gali būti įtraukti visi *radicchio* augintojai ir visų gamybos teritorijoje esančių ūkių, kurie gamina *Radicchio Variгато di Castelfranco* su SGN nuoroda, valdytojai.

Gamintojai į šį sąrašą įrašomi kiekvienais gamybos metais. Jie kiekvienais metais privalo deklaruoti dirbamus plotus, pagamintų ir pakuotojams pristatytų produktų kiekius.

Prašymai įtraukti į sąrašą pateikiami kontrolės įstaigai iki kiekvienų metų gegužės 31 d.

Pakuotojai kontrolės įstaigai privalo nusiųsti ataskaitą apie kiekvienais metais supakuotos produkcijos kiekį.

Gamintojai ir pakuotojai į sąrašą įrašomi kiekvienais metais iš naujo.

Ūkio valdytojas specialiaame ūkio registre privalo nurodyti datą, kada pradėdamas derliaus nuėmimas.

Ūkio valdytojas kiekvienais gamybos metais kontrolės institucijai privalo pranešti, kiek užauginta pateikti rinkai tinkamo galutinio produkto.

Kartu ūkio valdytojai šiuos kiekius įrašo į ūkio registrą, nurodydami pristatymo pakuotojams datą, išskyrus atvejus, kai produktus ūkio valdytojai pakuoja patys.

- 4.5. Gamybos būdas: *Radicchio Variгато di Castelfranco* su SGN nuoroda gaminti naudojamos patalpos ir auginimo technologijos turi atitikti vietos tradicijas ir bet koku atveju turi būti skirti užtikrinti, kad produktui būtų suteiktos jam būdingos savybės.

*Radicchio Variгато di Castelfranco* auginti tinka šviežia, gili ir gerai melioruota dirva, kurioje nėra pernelyg daug maistingųjų medžiagų, ypač azoto, ir kuri nėra šarminė. Ypač tinka teritorijos, kurių dirvožemis yra molingas ir smėlingas, klintims yrant susidaręs buvusiose užliejamose teritorijose. Tinkamos klimato sąlygos: pakankamas kritulių kiekis vasarą ir nelabai aukšta temperatūra, sausas ruduo, ankstyva žiema, kai temperatūra nukrinta iki – 10 °C.

Sėjant, persodinant ir retinant, augalų tankis negali būti didesnis kaip 7 augalai viename kvadratiname metre.

Didžiausias derlius iš vieno ha negali viršyti 6 000 kg (neįskaitant leistino nuokrypio).

*Radicchio* gūžės, kuri yra galutinis produktas, svoris negali viršyti 0,4 kg (neįskaitant leistino nuokrypio).

*Radicchio Variegato di Castelfranco* gamyba visais atvejais prasideda nuo sėjimo ar sodinukų persodinimo.

Sėja vyksta nuo birželio 1 d. iki rugpjūčio 15 d.

*Radicchio* sodinukai persodinami nuo birželio 15 d. iki rugpjūčio 31 d.

Prieš pateikiant pakuoti ir vartoti augalai auginami, nuplikomi, presuojami ir *Radicchio Variegato di Castelfranco* su SGN nuoroda nustatytos savybės išgaunamos 4.3 dalyje apibrėžtoje teritorijoje.

Jeigu *radicchio* yra parduodamos anksčiau, nei produktas įgyja pirmiau aprašytas *Radicchio Variegato di Castelfranco* su SGN nuoroda savybes, už nustatytos gamybos teritorijos ribų, teisė naudoti SGN nuorodą ar bet kurią kitą geografinę nuorodą yra negražinamai panaikinama.

Tradicinė produkto perdirbimo procedūra aprašyta toliau.

#### Presavimas ir nuplikymas

Presavimas ir nuplikymas yra svarbiausi ir nepakeičiami etapai, kurių metu išgaunamos organoleptinės, prekinės ir estetinės *Radicchio Variegato di Castelfranco* savybės. Šios savybės išgaunamos leidžiant gūžėms suformuoti naujus lapus tamsioje aplinkoje, t. y. lapuose yra labai nedaug ar iš viso nėra chlorofilo pigmento. Tai padeda išryškinti lapų margumą, sumažinti skaidulinę konsistenciją ir išgauti traškų bei maloniai kartoką skonį.

*Radicchio Variegato di Castelfranco* presuojamos:

— vertikaliai įmerkiant gūžėmis į viršų iki stiebo į maždaug 11 °C temperatūros šaltinio vandenį tokiam laikui, per kurį augalas pakankamai prinoksta ir išgaunamos pirmiau nustatytos savybės;

arba

— lauke įrengtose šildomose patalpose užtikrinant šaknims reikiamą drėgmės lygį, sumažinus šviesos intensyvumą ir skatinant naujų ūglių augimą iš kiekvienos gūžės.

#### Apdorojimo etapas

Kitas etapas yra apdorojimas, per kurį pašalinami visi sugedę ar reikiamų savybių neatitinkantys lapai, o stiebas supjaustomas ir padalijamas į dalis, kurių ilgis proporcingas gūžės dydžiui.

Augalai apdorojami prieš pat išsiunčiant produktą platintojams. Po apdorojimo *radicchio* sudedamos į didelius indus su tekančiu vandeniu, kur jos nuplaunamos ir vėliau pakuojamos.

Vartoti skirtos *radicchio*, pažymėtos SGN *Radicchio Variegato di Castelfranco*, turi būti supakuotos:

— tinkamuose konteineriuose, kurių pagrindo matmenys yra 30 ir 50 cm arba 30 ir 40 cm ir kurie yra ne didesnės kaip 5 kg talpos;

— tinkamuose konteineriuose, kurių pagrindo matmenys yra 40 ir 60 cm ir kurie yra ne didesnės kaip 7,5 kg talpos;

— tinkamuose kitokių matmenų konteineriuose, jeigu į juos galima įdėti ne daugiau kaip 2 kg produkto.

Kiekvienas konteineris uždaromas sandariu dangčiu su antspaudu, kad produkto nebūtų galima išimti iš konteinerio nepažeidus antspaudo.

- 4.6. Ryšys su geografinė vietovė: Gamybos teritorijoje aplinkos sąlygos, gamtos ir žmogiškieji veiksniai derinami taip, kad užtikrintų atitiktį *Radicchio variegato di Castelfranco* keliamiems reikalavimams. Istorija, pažanga, šimtmečius puoselėtos vietos ūkių ir augintojų tradicijos, klimatas, gruntinių vandenų temperatūra ir galimybė išgauti šaltinio vandenį iš paprasčiausių gręžinių, t. y. su nedidelėmis sąnaudomis, tik sustiprina *Radicchio variegato di Castelfranco* ir aplinkos, kurioje jos auginamos, ryšį.

## 4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Adresas: Via S. Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI)

Telefonas: (39) 0445 36 60 94

Faksas: (39) 0445 38 26 72

El. paštas: csqa@csqa.it

4.8. Ženklinimas etiketėmis: Ant konteinerių turi būti užrašas spausdintinėmis vienodo dydžio raidėmis *Radicchio Variiegato di Castelfranco PGI*. Ant konteinerių taip pat nurodomi:

— gamintojo ar gamintojų asociacijos ir pakuotojo pavadinimas ir adresas ar registruotos buveinės adresas,

— parduodamo produkto grynasis svoris.

Gali būti nurodoma papildoma informacija, jei ji nėra reklaminio pobūdžio ir neklaidina vartotojo dėl produkto pobūdžio ar jo savybių.

Ant kiekvieno konteinerio ir (arba) dangčio antspaudo privalo būti SGN žymintis logotipas, kurio forma, spalvos, dydis ir proporcijos atitiktų apibrėžtus reikalavimus.

Logotipą sudaro baltame fone raudona spalva pavaizduotas stilizuotas *radicchio*, virš kurio parašyta *Radicchio Variiegato di Castelfranco PGI*; logotipas apvestas raudona linija.

Šriftas — *Rockwell condensed*

Logotipo spalva: Raudona = *Magenta* 100 % — Geltona 80 % — *Cyan* 30 %

Be to, logotipą ant antspaudo tvirtina atitinkamas asmuo.

Bet kokia kita kartu su SGN *Radicchio Variiegato di Castelfranco* naudojama nuoroda turi būti daug mažesnio dydžio.

---